

Koreańskie żeberka BBQ

Składniki

- 1,5 kg** żeberek
- koreański sos BBQ Kalbi
- olej sezamowy
- mieszanka przypraw do żeberek (papryka, pieprz, pomidor, cebula, czosnek, sól kuchenna, oregano, pietruszka, cukier)
- kimchi
- 1** seler naciowy
- 7** brązowych pieczarek
- 1** cukinia
- 6** papryczek podłużnych w różnych kolorach
- 1** główka czosnku
- 1** batat
- 1** por

Przygotowanie:

1. Przygotowujemy wszystkie składniki.
2. Płaty żeberek przecinamy, doprawiamy mieszanką przypraw i układamy na stojaku.
3. Następnie rozgrzewamy wędzarnię Borniak do **110°C** i pozostawiamy mięso na około **4-5 godzin**.
4. Do wędzarni wkładamy również wszystkie warzywa ułożone w misie do wędzenia. Czosnek przecinamy na pół. Warzywa wędzimy znacznie krócej, do uzyskania miękkości.
5. Na koniec żeberka należy kilkakrotnie posmarować koreańskim sosem BBQ (Kalbi) i odrobiną oleju sezamowego.
6. Gotowe! Koreańskie żeberka BBQ podajemy z kimchi i wędzonymi warzywami.